



**"Libando, Viaggiare Mangiando" continua sabato 16 aprile**

**Si parte al mattino con il B2B e l'orientamento al mercato estero**

**Nel pomeriggio la tavola rotonda sul tema *Urban Food***

**Poi laboratori per bambini, masterclass e street band**

**Comunicato stampa 11**

*Con cortese preghiera di pubblicazione e diffusione*

Foggia, 13 aprile 2016 – **Programma fitto anche per la terza giornata di “Libando, Viaggiare Mangiando”**, il festival del cibo di strada promosso dall'**Amministrazione comunale di Foggia** per il tramite dell'**Assessorato alla Cultura**, in collaborazione con l'associazione **Di terra di mare**, l'impresa creativa **Red Hot** e **Streetfood**.

**Sabato 16 aprile** si aprirà con la 1<sup>a</sup> edizione del **Food Workshop**, dedicato ai produttori locali interessati a conoscere le opportunità di ingresso nel mercato estero, sempre più interessato alle eccellenze del *Made in Puglia*. L'incontro, in programma **alle 10.30 al Circolo Daunia** (in vicolo San Giuseppe 6) a Foggia, è pensato per favorire l'incontro tra domanda e offerta, in particolare tra i buyer che operano nel mercato internazionale e i produttori locali, che avranno così l'opportunità di gettare le basi per costruire accordi commerciali fuori dell'ambito strettamente territoriale. I **colloqui B2B tra buyer e produttori** saranno preceduti, alle 9.30, da un'interessante **masterclass** dal titolo **“Orientamento al mercato estero”** a cura di Britaly Ltd – London, che fornirà ai partecipanti gli strumenti necessari per orientarsi sul mercato estero e sulle strategie di marketing più adeguate a ciascun paese. Il workshop sarà, per i partecipanti, un'occasione di confronto e condivisione di tecniche e saperi, oltre che un'opportunità per diffondere la cultura del buon cibo che da sempre caratterizza la nostra terra.

Alle 10.30 si aprirà il **villaggio enogastronomico** in piazza Cattedrale, piazza Mercato e piazza Purgatorio che sarà fruibile per l'intera giornata, fino a notte. Mentre a piazza Cesare Battisti partiranno le **masterclass** presentate da **Giustino Catalano**, giornalista e autore del blog Di testa e di gola. Alle 10.30 ci sarà **Raffaele Casale** del ristorante “Le Lampare al Fortino” di Trani, la cui cucina si differenzia per il rispetto della tradizione con uno sguardo alle nuove tecniche. Alle 11.30 **Mario Falco**, presidente dell'associazione Cuochi Gargano e Capitanata. Dopo la pausa, le masterclass riprenderanno alle 16.00 con lo chef giapponese **Keisuke Aramaki** del Sushi Bar&Restaurant di “Palazzo Vialdo” a Torre del Greco (Na), che dopo la laurea all'Università di Tokyo si trasferisce in Italia e si innamora di Napoli. Alle 17.00 sarà la volta di **Leonardo Lacatena** dell'“Osteria dei Sassi” di Matera. Oggi lo chef Lacatena, discepolo morale dello scomparso Frank Rizzuti, rappresenta una delle migliori promesse lucane per la stella Michelin.

**Ufficio stampa** \_ Libando, viaggiare mangiando

Danila Paradiso, danilaparadiso@gmail.com, +39.328.6237094

Alle 18.00 ci sarà **Raffaele D'Addio** dell'Osteria "Il Foro dei Baroni" di Puglianello (Bn), la cui cucina rappresenta una delle espressioni più interessanti della Campania, a metà strada tra i percorsi gourmet e i piatti tradizionali elaborati in maniera tale da mantenere il gusto di sempre, stravolgendone la forma. Si tornerà in Puglia, alle 19.00, con **Domenico Cilenti** del ristorante "Porta di Basso" di Peschici, riconosciuto come uno dei più influenti *cousine Chefs* pugliesi nel mondo (ha vinto nel 2006 il premio come miglior giovane chef della Puglia e nel 2008 quello di miglior giovane chef del mezzogiorno a cura di Luigi Cremona) e alle 20.00 con **Nazario Biscotti** del ristorante "Le Antiche Sere" di Lesina, la cui cucina è stata protagonista, per tutto il mese di giugno 2015, del ristorante regionale Puglia nel padiglione Eataly all'Expo Milano 2015.

Alle 21.00 ci sarà **Maria Antonietta Santoro** del ristorante "Al Becco della Civetta" di Castelmezzano (Pz), ambasciatrice della cucina lucana. A chiudere le masterclass di sabato 16 aprile sarà, alle 22.00, **Peppe Zullo** del ristorante "Villa Jamele" di Orsara. Con alle spalle un percorso culturale e professionale importante ed impegnativo, Peppe Zullo è protagonista della grande cucina italiana sia nella sua Puglia che nel mondo. Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, lo ha definito "cuoco-contadino che ha saputo restituire alla sua terra l'orgoglio che merita".

Anche durante la giornata di sabato ci sarà uno **spazio dedicato ai più piccoli** con il laboratorio "**Alimenta la città**", a cura del Teatro del Pollaio, in programma alle 17.00 in piazza Purgatorio. Il laboratorio coinvolgerà i bambini nella realizzazione di un pannello decorativo che rappresenterà uno spazio urbano costituito da sagome di cartone che riprenderanno il tema proposto dalla locandina di "Libando".

Anche quest'anno a "Libando" ci sarà la **tavola rotonda** sul tema **Urban food**, in programma alle ore 18.00 nella **Sala Fedora del Teatro Giordano**, in piazza Cesare Battisti. Si parlerà di cibo e riqualificazione urbana, argomento molto attuale trattato anche all'Expo 2015. Ad **interrogarsi su come riqualificare e rendere più fruibile la città** saranno il segretario generale della Fondazione Symbola **Fabio Renzi**, l'architetto **Domenico Potenza**, l'imprenditore **Antonio Inglese**, il presidente del Parco nazionale del Gargano **Stefano Pecorella**, lo chef **Peppe Zullo**, il cofondatore della "Taverna del Gufo" **Roberto Telesforo**, la dirigente delle sezioni turismo, attività culturali e beni culturali della Regione Puglia **Silvia Pellegrini**. A moderare la tavola rotonda sarà la giornalista **Antonella Caruso**.

Alle 20.30 continuerà la festa in strada con il **tour delle street band** tra piazza Cattedrale, piazza Mercato e piazza Purgatorio.

Anche durante la giornata di sabato 16 aprile sarà aperta al pubblico, dalle 9 alle 13 e dalle 19 alle 23, la **mostra fotografica "Il cibo ritrovato" di Monica Carbosiero**, nella sala Diomede del **Museo Civico**.

In occasione di "Libando Viaggiare Mangiando" saranno aperti gli **Ipogei e la Chiesa di Santa Maria della Misericordia**, dal 15 al 17 aprile, dalle ore 20 alle 23.

**"Libando, viaggiare mangiando" vanta il patrocinio di Regione Puglia, PugliaPromozione e Fondazione Symbola.**

È possibile scaricare il **programma della 3<sup>a</sup> edizione** di "Libando Viaggiare Mangiando" al link:

<http://www.libando.com/3-edizione/>

[www.facebook.com/libando](http://www.facebook.com/libando) - [www.libando.com](http://www.libando.com)

Ufficio stampa \_ Libando, viaggiare mangiando

Danila Paradiso, danilaparadiso@gmail.com, +39.328.6237094